MC32F606TCT

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo,
registre su producto en

www.samsung.com/register

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 1 2013-12-13 6:38:38

índice

Guía de búsqueda rápida **11**
Funciones del horno **12**
Horno 12
Panel de control 13
Accesorios 13
Uso del horno **14**
Cómo funciona un horno microondas 14
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 14
Configuración de la hora 14
Cocción/Recalentamiento 15
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 15
Ajuste del tiempo de cocción 16
Cómo detener la cocción 16
Configuración del modo de ahorro de energía 16
Uso de la función de descongelación inteligente 16
Uso de los programas de descongelación inteligente 17
Uso de la función de cocción inteligente 17
Uso de los programas de cocción inteligente 18
Uso de la función de freír 21
Uso de los programas de freír 21
Uso de la función de fermentación automática 22
Uso de los programas de fermentación automática 23
Cocción en varias etapas 23
Precalentamiento rápido del horno 24
Cocción por convección 24
Selección de los accesorios 25
Grill 25
Combinación de microondas y grill 26
Combinación de microondas y convección 26
Desconexión de la alarma 27
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 27
Guía de utensilios de cocina **28**
Guía de cocción **29**
Solución de problemas y códigos de error **38**
Solución de problemas 38
Código de error 38
Especificaciones técnicas **39**

información de seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

- Advertencia: riesgo de incendio
- Advertencia: electricidad
- NO intentar.
- NO desmontar.
- Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
- Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
- Importante
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: material explosivo
- NO tocar.
- Seguir las indicaciones explícitamente.
- Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
- Notas

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 2 2013-12-13 6:38:39

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

⚠ ADVERTENCIA (solo función microondas)

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Utilice solo utensilios que sean aptos para el microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 3 2013-12-13 6:38:39

- **ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
- Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
- El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- Este horno microondas es para usar solo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (solo función horno) - Opcional

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 4 2013-12-13 6:38:39

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 5 2013-12-13 6:38:39

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.

2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Solo modelo con plato giratorio)
4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Solo modelo con plato giratorio)

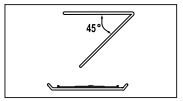
- Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.
- Si no mantiene el horno limpio puede

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 6 2013-12-13 6:38:40

que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:
  - no se acumulen
  - Impida que la puerta se cierre correctamente
- **Limpie** la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.



Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie. (Solo modelo con calentador giratorio)

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Solo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

- No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
  - Desconéctelo del enchufe de la pared
  - Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 7 2013-12-13 6:38:40

- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
  Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.
- Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.
- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA				
Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 8 2013-12-13 6:38:44

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓

ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓

⚠ PRECAUCIÓN				
Utilice solo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 9 2013-12-13 6:38:46

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SOLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) la puerta (curvada)

(2) las bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) los cierres y las superficies de cierre

(d) Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 10 2013-12-13 6:38:47

- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

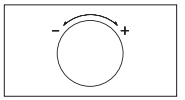
guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
Pulse el botón **Microondas** (≋).

2. Pulse el botón de **Microondas** (≋) hasta que aparezca el nivel de potencia correcto.

3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: La cocción dará comienzo.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s) una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 11 2013-12-13 6:38:48

Si desea descongelar alimentos.

1. Coloque la comida congelada en el horno. Pulse el botón **Descongelación inteligente** ( ).

2. Seleccione la categoría de comida pulsando el botón de descongelación **Descongelación inteligente** ( ), hasta que quede seleccionada la categoría de comida deseada.

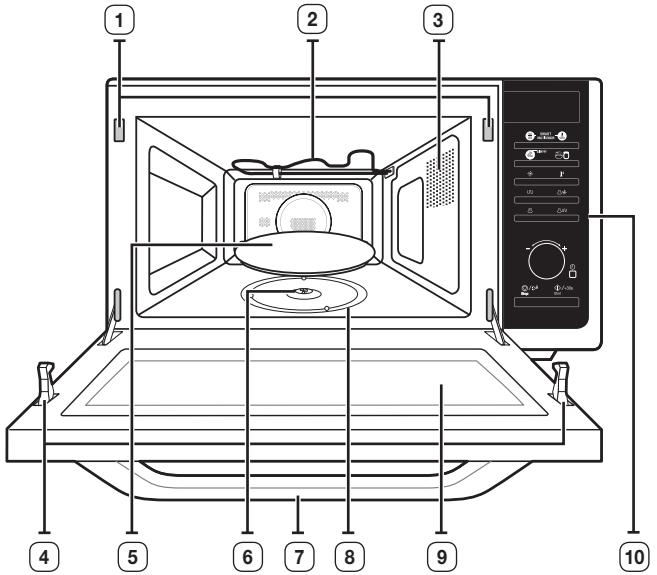
3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** ( ).

Resultado: La descongelación dará comienzo.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

funciones del horno

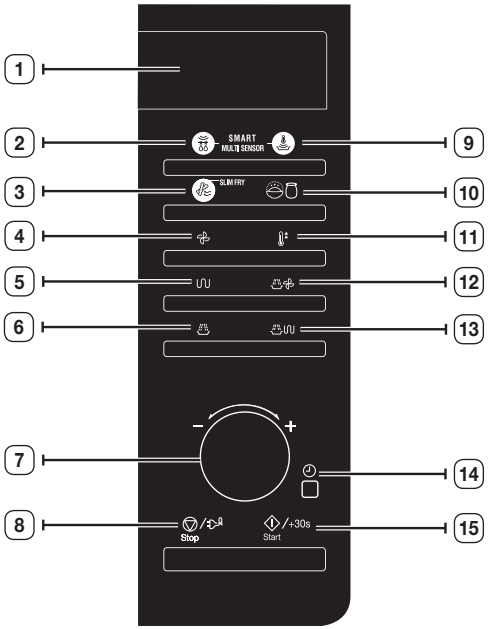
HORNO



1. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
2. CALENTADOR
3. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
4. PESTILLOS DE LA PUERTA
5. PLATO GIRATORIO
6. ACOPLADOR
7. TIRADOR DE LA PUERTA
8. ARO GIRATORIO
9. PUERTA
10. PANEL DE CONTROL

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 12 2013-12-13 6:38:48

PANEL DE CONTROL

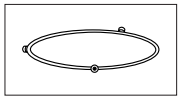


1. PANTALLA
2. BOTÓN DESCONGELACIÓN INTELIGENTE
3. BOTÓN SLIM FREÍR
4. BOTÓN DE CONVECCIÓN
5. BOTÓN DEL GRILL
6. BOTÓN MICROONDAS
7. CONTROL DEL DIAL (PESO/RACIÓN/TIEMPO)
8. BOTÓN PARADA/ECO
9. BOTÓN DE COCCIÓN INTELIGENTE
10. BOTÓN DE FERMENTACIÓN
11. BOTÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
12. BOTÓN MICROONDAS+CONVECCIÓN
13. BOTÓN MICROONDAS+GRILL
14. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
15. BOTÓN INICIO/+30 SEG

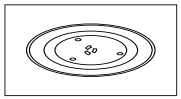
ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

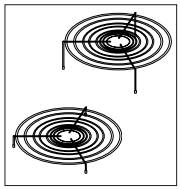
1. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



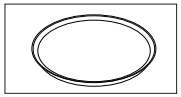
2. **Plato giratorio**: se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



3. **Parrilla superior, Parrilla inferior**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: Las parrillas metálicas se puede utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla. **Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada.**



4. **Placa tostadora**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: Esta placa se utiliza para dorar la parte inferior de la comida en las modalidades de microondas o de cocción en combinación con grill y para mantener la repostería y la masa de pizza crujientes.



MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 13 2013-12-13 6:38:49

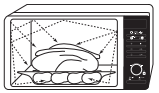
CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción

1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.



2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.

3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:

- Cantidad y densidad
- Contenido en agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “Solución de problemas” en la página 38.

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si utiliza un nivel de potencia eléctrica distinto del máximo (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte superior de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s) el número adecuado de veces.

Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

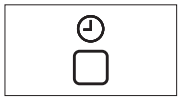
El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “:0”, “88:88” o “12:00”. Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

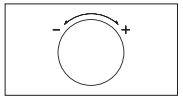
Función de ahorro automático de energía.
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

1. Para que aparezca la hora en...
Formato de 24 horas
Formato de 12 horas
Pulse el botón **Reloj** (🕘) una o dos veces.

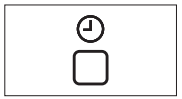


MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 14 2013-12-13 6:38:49

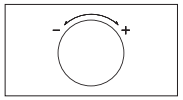
2. Gire el **control de dial** para ajustar la hora.



3. Pulse el botón del **Reloj** (🕘).

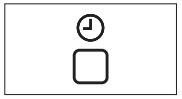


4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón del **Reloj** (🕘) para iniciar el reloj.

   Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.



COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas en vacío.

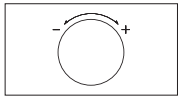
1. Pulse el botón **Microondas** (🍲).

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones: 🍲 (modo microondas)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Microondas** (🍲) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente. Consulte la tabla del nivel de potencia en la página siguiente si desea más información.

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

   Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (⏀/+30s).

   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:

   - El horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido cada minuto.

Si desea saber el nivel de potencia actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Microondas**(🍲) una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón **Microondas (Microwave)**(🍲) dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Inicio rápido

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), también puede pulsar el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (⏀/+30s) una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto Nivel de potencia más bajo	Disminuirse Aumentarse

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 15 2013-12-13 6:38:50

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s) una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

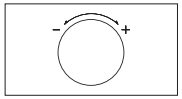
- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo restante de cocción

Para aumentar el tiempo de cocción de la comida, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s) una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Start/+30s (Inicio+30s)** (Start/+30s) seis veces.

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial.

- Para aumentar el tiempo de cocción gire el dial hacia la derecha
- Para disminuir el tiempo de cocción gire el dial hacia la izquierda



CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Deje reposar

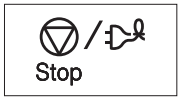
Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Temporalmente: Abra la puerta o pulse el botón de parada una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).
Completamente	Completamente: Pulse el botón de parada dos veces. **Resultado:** La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Parar/Eco** (/).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno. El estado normal es el estado de espera y se muestra el reloj cuando no se utiliza.

- Pulse el botón **Parar/Eco** (/).
  Resultado: Pantalla apagada.



- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Parar/Eco** (/) y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN INTELIGENTE

La función de descongelar Inteligente () permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un cacharro de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

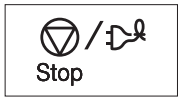
1. Pulse el botón de descongelar **Inteligente** ().

2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de descongelar **Inteligente** (). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.

3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).
   Resultado:
   - La descongelación dará comienzo.
   - El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 16 2013-12-13 6:38:51

4. Pulse el botón **Stop/Eco (Parar/Eco)** (⏻/🍃).
   Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.



También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Descongelación" en la página 33 para obtener más detalles.

USO DE LOS PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN INTELIGENTE

La siguiente tabla presenta los 5 programas de descongelación por sensor. Contiene el peso recomendado por cada elemento, el tiempo de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas. Durante la cocción la pantalla muestra el periodo del sensor. El proceso de cocción lo controla el sistema del sensor. Utilice manoplas para sacarlo.

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min.)	Recomendaciones
1	Carne	200-1500	20-90	Ponga la carne en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.
2	Aves	200-1500	20-90	Ponga las aves en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3	Pescado	200-1500	20-80	Ponga el pescado en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.
4	Pan	125-1000	10-60	Ponga el pan sobre papel de cocina en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes.
5	Fruta	100-600	5-20	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es ideal para todo tipo de fruta.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN INTELIGENTE

Las funciones de cocción **Inteligente** (♨) incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el elemento de la ración girando el **control del dial**.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

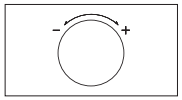
1. Pulse el botón de cocción **Inteligente** (♨).

2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de cocción **Inteligente** (♨). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.

   - Pulse el botón de cocción Inteligente (♨) Una vez: 1. Recalentar automáticamente
   - Pulse el botón de cocción Inteligente (♨) Dos veces: 2. Cocción automática

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 17 2013-12-13 6:38:52

3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).
   Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN INTELIGENTE

La tabla siguiente proporciona 25 programas de cocción inteligente divididos en 2 categorías. Contiene el peso recomendado por cada elemento, el tiempo de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas. Durante la cocción la pantalla muestra el periodo del sensor. El proceso de cocción lo controla el sistema del sensor.

1. Auto Recalentado

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
1-1	**Plato combinado** (refrigerado)	300-500 g	2-3 min
	<Recomendaciones>		
	Colóquela en un plato de cerámica y cúbrala con un film transparente para microondas o una tapa de plástico. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).		
1-2	**Agua**	200-500 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Vierta el agua en una taza o un tazón de cerámica. Caliente sin cubrir. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje reposar en el horno. Remuévala antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar la taza (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).		
1-3	**Leche**	200-500 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Vierta la leche en una taza o un tazón de cerámica. Caliente sin cubrir. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje reposar en el horno. Remuévala antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar la taza (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).		
1-4	**Rosquilla de pan**	1-2 unid.	-
	<Recomendaciones>		
	Córtelas en dos mitades horizontalmente. Ponga las rosquillas en la parrilla inferior.		
1-5	**Sopa** (refrigerada)	200-500 g	2-3 min
	<Recomendaciones>		
	Vierta en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.		
1-6	**Mini raviolis** (fríos)	200-400 g	3 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque los mini raviolis preparados y fríos en un plato de plástico resistente al microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el envoltorio del producto preparado o cubra el plato de plástico con envoltorio para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Este programa es ideal para raviolis y para fideos en salsa.		
1-7	**Pizza congelada**	300-550 g	-
	<Recomendaciones>		
	Coloque la pizza congelada en la parrilla inferior.		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 18 2013-12-13 6:38:53

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
1-8	**Pollo congelado**	200-400 g	2 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque las alitas de pollo preparadas y congeladas o los muslitos (precocinados y especiados) en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.		
1-9	**Palitos de queso congelado**	100-300 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque los palitos de queso congelado en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.		
1-10	**Snacks de pizza congelados**	100-300 g	-
	<Recomendaciones>		
	Coloque los snacks de pizza congelados en la parrilla inferior.		
1-11	**Lasaña congelada**	400-800 g	3-4 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque la lasaña congelada en una bandeja apropiada resistente al horno. Ponga la placa en la parrilla inferior.		
1-12	**Pescado al horno congelado**	400-800 g	3-4 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque el pescado en una bandeja apropiada resistente al horno. Ponga la placa en la parrilla inferior.		

2. Cocción automática

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
2-1	**Palomitas**	80-100 g	-
	<Recomendaciones>		
	Utilice un producto de palomitas especial para horno microondas. Siga las instrucciones del fabricante del producto y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Tenga cuidado al sacar y abrir la bolsa caliente.		
2-2	**Patatas con piel**	400-800 g	5 min
	<Recomendaciones>		
	Utilice patatas de 200 g cada una. Pinche la piel y ponga las patatas en el centro del plato giratorio.		
2-3	**Panceta**	60-100 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Ponga la panceta en la parrilla inferior.		
2-4	**Filetes de pescado**	200-800 g	2 min
	<Recomendaciones>		
	Ponga los filetes de pescado en el centro del plato giratorio.		
2-5	**Trozos de pollo**	200-800 g	2-3 min
	<Recomendaciones>		
	Cepille con aceite las piezas de pollo y sazónelas con pimienta y sal. Póngalos en el centro del plato giratorio con la piel hacia arriba		
2-6	**Judías verdes congeladas**	200-600 g	2 min
	<Recomendaciones>		
	Coloque las judías verdes congeladas en un plato de plástico resistente al microondas en el centro del plato giratorio.		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 19 2013-12-13 6:38:55

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
2-7	**Zanahorias en rodajas**	100-400 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Lave las zanahorias y córtelas en trozos regulares. Póngalas en un recipiente de cristal. Añade 2-3 cucharadas de agua y cubra con un tapa de cristal o plástico		
2-8	**Brócoli**	200-500 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Lave el brócoli y córtelo en trozos regulares. Póngalas en un recipiente de cristal. Añade 2-3 cucharadas de agua y cubra con un tapa de cristal o plástico		
2-9	**Coliflor**	200-600 g	1-2 min
	<Recomendaciones>		
	Lave la coliflor y córtela en trozos regulares. Póngalas en un recipiente de cristal. Añade 2-3 cucharadas de agua y cubra con un tapa de cristal o plástico		
2-10	**Croissants**	150-300 g	-
	<Recomendaciones>		
	Ponga la masa de croissant en la placa tostadora y coloque esta en la parrilla inferior.		
2-11	**Galletas**	90-150 g	-
	<Recomendaciones>		
	Ponga la masa de las galletas en la placa tostadora y coloque esta en la parrilla inferior.		
2-12	**Panecillos frescos**	200-400 g	-
	<Recomendaciones>		
	Ponga la masa de los panecillos frescos en la placa tostadora y coloque esta en la parrilla inferior.		

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
2-13	**Muffins**	200-400 g	-
	<Recomendaciones>		
	Ponga la masa en tazas de papel o silicona para muffins. Ponga en la placa tostadora y coloque esta en la parrilla inferior.		

Instrucciones para la cocción inteligente

La función de cocción inteligente permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta la temperatura de la superficie durante la cocción.

- Durante la cocción, la función de cocción inteligente determina el modo de cocción detectando la temperatura del alimento o de la superficie del utensilio de cocina.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.

Importante

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- No se recomienda el uso de la función de cocción automática por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Para obtener unos buenos resultados culinarios, los alimentos o los utensilios de cocción se deben colocar en el centro de la bandeja de vidrio.
- Para obtener unos buenos resultados, no envuelva el alimento con plástico ni los tape si no está indicado en la tablas de este manual.

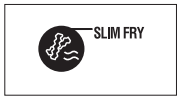
MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 20 2013-12-13 6:38:56

USO DE LA FUNCIÓN DE FREÍR

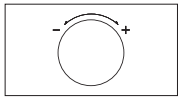
Las diez funciones de freír proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de freír en el horno pulsando el botón SLIM FRY (Slim Freír). Para empezar, disponga la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **SLIM FRY (Slim Freír)** (). (Consulte la tabla contigua.)



2. Seleccione el peso de la ración girando el **control del dial**.



3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** ().

USO DE LOS PROGRAMAS DE FREÍR

La siguiente tabla presenta 10 programas automáticos para freír. Contiene sus cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Utilizará menos aceite que para freír en una freidora con similares resultados. Los programas se ejecutan con una combinación de la energía de convección, calentador superior y microondas.

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo	Recomendaciones
1	**Patatas panadera congeladas** **	300-350 450-500	-	Distribuya las patatas congeladas en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento.)
2	**Langostinos congelados (empanados)** **	200-250 300-350	-	Distribuya los langostinos congelados (empanados) en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.
3	**Nuggets de pollo congelados** **	200-250 350-400	-	Distribuya los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón Start (Inicio) para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no haya dado la vuelta al alimento).
4	**Croquetas de patata congeladas** **	200-250 300-350	-	Distribuya las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.
5	**Mini rollitos de primavera congelados** **	200-250 350-400	-	Distribuya los mini rollitos de primavera congelados en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.

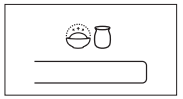
MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 21 2013-12-13 6:38:57

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo	Recomendaciones
6	**Patatas fritas caseras**	300-350 450-500	1-2	Precaliente el horno hasta 200 °C con la función de Precalentamiento rápido. Utilice un tipo de patata mediana con piel y lávelas. Pele las patatas y córtelas en trozos regulares de un grosor de 10 x 10 mm. Bañe en agua fría (durante 30 minutos). Séquelas con una toalla, péselas y cepíllelas con 5 gramos de aceite de oliva. Distribuya las patatas en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón Start (Inicio) para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no haya dado la vuelta al alimento).
7	**Porciones de patata**	200-250 300-350 400-450	1-2	Lave las patatas de tamaño normal y córtelas en rodajas. Unte con aceite de oliva y especias. Póngalas con el lado cortado sobre la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
8	**Muslitos**	200-250 300-350 400-450	1-2	Precaliente con la función de grill durante 3-4 minutos. Pese los muslitos y úntelos con aceite y especias. Distribúyalos en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido, el horno detendrá el proceso. Pulse el botón de inicio para continuar.
9	**Calabacines en láminas**	100-150 200-250	-	Precaliente con la función de grill durante 3-4 minutos. Lave y corte a rodajas los calabacines. Unte con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Distribuya las láminas en la placa tostadora y coloque ésta en la rejilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento.)
10	**Manzanas en mitades**	300-350 400-450	-	Enjuague las manzanas y quíteles el corazón (cada una de 150 g). Córtelas en dos mitades horizontalmente. Ponga las mitades con el lado cortado hacia abajo en la placa tostadora, añada el relleno, por ejemplo, pasas y almendras ralladas. Ponga la placa en la parrilla inferior. Sírvalas con vainilla o helado.

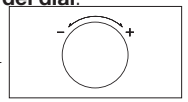
USO DE LA FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA

Las cinco funciones de Fermentación automática incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de fermentación automática, pulsando el botón de fermentación automática. Para empezar, disponga la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

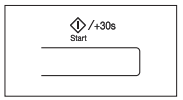
1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de **Fermentación automática** (una o más veces.
   (Consulte la tabla de la página siguiente si desea más información.)



2. Seleccione el código del alimento girando el **control del dial**.



3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** ( ).



MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 22 2013-12-13 6:38:58

USO DE LOS PROGRAMAS DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta cómo utilizar el programas automáticos hacer subir la masa de levadura o preparar yogur.

Código		Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo	Recomendaciones
Preparación de la masa	**1-1**	Masa de pizza	300-500	-	Ponga la masa en un bol del tamaño adecuado y coloque este en la rejilla inferior. Cubra con film transparente.
	1-2	Masa de pastel	500-800	-	Ponga la masa en un bol del tamaño adecuado y coloque este en la rejilla inferior. Cubra con film transparente.
	1-3	Masa de pan	600-900	-	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la rejilla inferior. Cubra con film transparente.
Yogur casero	**2-1**	Platos pequeños	500	6 horas en el frigorífico	Distribuya 150 g de yogur en 5 copas de cerámica o tarros de cristal pequeños (30 g en cada uno). Añada 100 ml de leche en cada copa. Utilice leche natural uperizada (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Cubra cada copa con film transparente y distribuya en círculo en el plato giratorio.
	2-2	Cuenco grande	500	6 horas en el frigorífico	Mezcle 150 g de yogur natural con 500 ml de leche natural uperizada (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Vierta en un cuenco de cristal grande. Cubra con film transparente y coloque el plato giratorio.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

El horno microondas se puede programar para que cocine alimentos hasta en tres etapas (los modos de convección, microondas + convección y Precalentamiento rápido no se pueden utilizar en la cocción con varias etapas). Ejemplo: Desea descongelar comida y cocinarla sin tener que volver a ajustar el horno después de cada etapa. De esta forma, podrá descongelar y cocinar un pollo de 1,8 kg en tres etapas:

- Descongelación
- Cocción por microondas durante 30 minutos
- Grill durante 15 minutos

La descongelación debe ser la primera etapa. La combinación y el grill sólo se pueden utilizar una vez durante las restantes dos etapas. No obstante, la modalidad microondas se puede utilizar dos veces (a dos niveles de potencia diferentes).

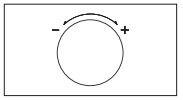
1. Pulse el botón de descongelar **Inteligente** ( ).

2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón descongelar **Inteligente** ( ).

3. Pulse el botón **Microondas** ( ).

4. Ajuste el nivel de potencia del microondas pulsando el botón **Microondas** ( ) para seleccionar el **Nivel de potencia** correcto (450 W en el ejemplo).

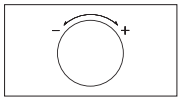
5. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** (30 minutos en el ejemplo).



6. Pulse el botón **Grill** ( ).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 23 2013-12-13 6:38:59

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** (15 minutos en el ejemplo).

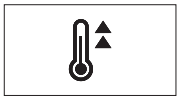


8. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).
   Resultado: Inicio de cocción/+30s:
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

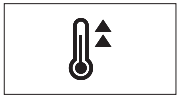
PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO

Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.

1. Pulse el botón **Precalentamiento rápido** ().
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   200 °C (temperatura)



2. Pulse el botón **Precalentamiento rápido** ()
   una o más veces para establecer la temperatura.
   (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).
   Resultado: El horno se precalienta a la temperatura deseada.
   - El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción seleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia.
     Por ejemplo, en el modo de Precalentamiento rápido a 200 °C.

(se muestra durante 8 segundos)

(se muestra durante 2 segundos)

- Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
- Pasados estos 10 minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.

Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentamiento rápido** ().

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

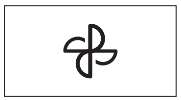
La modalidad de convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza la modalidad microondas. Puede ajustar la temperatura, según corresponda, en un rango de 40 °C a 200 °C, con seis niveles preestablecidos. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

Si desea precalentar rápidamente el horno, consulte la página 24.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Compruebe que la resistencia esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su sitio. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.

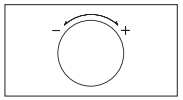
1. Pulse el botón **Convección** ().
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (modo convección)
   200 °C (temperatura)



2. Pulse el botón **Convección** () una o más veces para ajustar la temperatura.
   (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 24 2013-12-13 6:39:00

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: La cocción se inicia:

- El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción seleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia. Por ejemplo, 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C.

(se muestra durante 8 segundos)

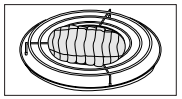
(se muestra durante 2 segundos)

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentamiento rápido** ( ).

Tenga cuidado, el calentador del grill puede funcionar de modo intermitente durante el modo de convección.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS



La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar sólo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal.

Los recipientes seguros para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y resistentes para el horno.

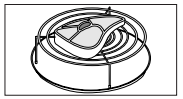
Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 28.

GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.

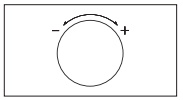


2. Pulse el botón **Grill** ( ).

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones: (modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**.
   - El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: La cocción al grill se inicia.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 25 2013-12-13 6:39:00

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Microondas+Grill** ( ).

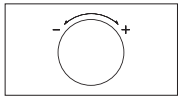
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
- (modo combinado de microondas y grill)
- 600 W (potencia de salida)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microondas+Grill** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (300-600 W).

- No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** ( ).

Resultado:
- La cocción por combinación dará comienzo.
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y CONVECCIÓN

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por convección. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.
Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

- Carnes y aves asadas
- Pasteles y tartas
- Platos de queso y huevos

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente. Utilice SIEMPRE manoplas para tocar los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta.

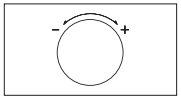
1. Pulse el botón **Microondas+Convección** ( ).

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
- (modo combinado de microondas y convección)
- 200 °C (temperatura: cambia al siguiente modo de temperatura en 2 segundos)

2. Seleccione la temperatura pulsando el botón **Microondas+Convección** ( ). (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Ajuste el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microondas+Convección** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 26 2013-12-13 6:39:01

5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (/+30s Start).

Resultado:

- La cocción por combinación dará comienzo.
- El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado.
- El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción seleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia.
  Por ejemplo, 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C.

(se muestra durante 8 segundos)

(se muestra durante 2 segundos)

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentamiento rápido** ().

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse el botón de **Precalentamiento rápido** () y los botones **Microondas+Grill** () al mismo tiempo durante 1 segundo.

Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar el botón de **Precalentamiento rápido** () y los botones **Microondas+Grill** () al mismo tiempo durante 1 segundo.

Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

1. Pulse el botón **Grill** () y los botones **Microondas+Convección** () al mismo tiempo durante 3 segundos.

Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra “L”.

2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar el botón **Grill** () y los botones **Microondas+Convección** () al mismo tiempo durante 3 segundos.

Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 27 2013-12-13 6:39:02

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendaciones** ✓✗ **: Usar con precaución** ✗ **: Inseguro**

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 28 2013-12-13 6:39:02

guía de cocción

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas
Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/ maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

Guía de cocción para verduras frescas
Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 29 2013-12-13 6:39:02

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	4-4½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5½-6	3	Corte en dados pequeños.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 30 2013-12-13 6:39:03

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones.

En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 31 2013-12-13 6:39:03

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.

LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 32 2013-12-13 6:39:03

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W 1 min. hasta 1 min. 10 s	30-40 s	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las partes más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Carne				
Carne picada	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 unid.)	14-15	15-60	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 33 2013-12-13 6:39:03

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	400 g	11-13		
Frutas				
Frutas del bosque	300 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (cada uno 50 g)	2 unid. 4 unid.	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ Sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill: Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill: Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante: Siempre que se use sólo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill: Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill: Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante: Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 34 2013-12-13 6:39:03

menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill. Utilice guantes de horno al sacarlo.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo grill	3-4	2-3	Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.
Tomates al grill	400 g (2 unid.)	300 W + Grill	6-8	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	4 unid. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	2 piñas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.
Pollo troceado	500 g (2 unid.)	300 W + Grill	9-11	8-10	Unte el pollo con aceite y añada especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Cepille el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 35 2013-12-13 6:39:03

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Disponga dos pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.

CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente. La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno. Este modo solo se admite con la resistencia superior.

Utensilios de cocina para la cocción por convección: Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección: Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente. La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + Convección: Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocción por microondas + Convección: Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

Guía de cocción por convección para alimentos frescos y congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento automático a la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección. Utilice guantes de horno al sacarlo.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
PIZZA					
Pizza congelada (cocida)	300-400 g	1º 300 W + 200 °C 2.º Convección 180 °C	7-9	5-6	Coloque la pizza en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 2-3 minutos.
PASTA					
Lasaña congelada	400 g	1º 450 W + 200 °C 2.º Convección 200 °C	16-18	3-4	Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser para microondas y horno). Coloque la pasta congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
CARNE					
Roast Beef/ Cordero asado (mediano)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 36 2013-12-13 6:39:03

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Pollo asado	1000-1200 g	1º 450 W + 200 °C 2.º 450 W + Grill	20-22	21-23	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5 minutos.
PAN					
Panecillos frescos	6 uds. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disponga los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Pan de ajo (refrigerado, precocido)	200 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	8-10	-	Coloque en papel de cocina sobre la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 2-3 minutos.
PASTELES					
Bizcocho mármol (masa fresca)	500 g	Sólo 180 °C	38-43	-	Coloque la masa fresca en una bandeja de horno de metal negro, rectangular y pequeña (25 cm de largo). Coloque la tarta en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 5-10 minutos.
Pasteles pequeños (masa fresca)	12 x 28 g	Sólo 160 °C	28-33	-	Rellene con masa fresca la copas de papel y ponga en la placa tostadora sobre la rejilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.
Galletas (masa fresca)	200-250 g	Sólo 200 °C	15-20	-	Coloque los croissants congelados en papel de horno sobre la parrilla inferior.
Pastel congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Coloque directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos.

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN
Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 37 2013-12-13 6:39:03

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva algún tiempo. Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, intente probar las soluciones que se le ofrecen. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

He aquí algunas incidencias frecuentes.

- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

La comida no se cuece en absoluto

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (Start/+30s)?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento.
  Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERROR

Aparece el mensaje “E-24”

- El mensaje “E-24” se activa automáticamente antes de producirse el sobrecalentamiento del horno microondas. Cuando se active el mensaje “E-24”, pulse la tecla “Parada/Eco” para utilizar el modo de inicialización.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 38 2013-12-13 6:39:03

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MC32F606TCT
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1500 W
Convección (resistencia)	Máx. 2100 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x profundidad x largo)	
Exterior	523 x 506 x 309 mm
Interior del horno	373 x 370 x 233 mm
Volumen	32 litros
Peso	
Neto	20,0 kg aprox.

NOTAS

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 39 2013-12-13 6:39:03

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_ES.indd 40 2013-12-13 6:39:04

MC32F606TCT

Forno microondas

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

Planet First **100 % Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine the possibilities

Obrigado por adquirir este produto da Samsung. Para receber uma assistência mais completa, registe o produto em

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 1 2013-12-16 10:45:56

índice

Manual de consulta rápida 11
Funções do forno 12
Forno 12
Painel de controlo 13
Acessórios 13
Utilização do forno 14
Como funciona um forno microondas 14
Verificar se o forno está a funcionar correctamente 14
Acertar a hora 14
Cozinhar/Reaquecer 15
Níveis de potência e variações de tempo 15
Regular o tempo de cozedura 16
Interromper a cozedura 16
Programar o modo de poupança de energia 16
Utilizar a função de descongelação inteligente 16
Utilizar os programas de descongelação inteligente 17
Utilizar a função de cozedura inteligente 17
Utilizar os programas de cozedura inteligente 18
Utilizar a função de fritura sem óleo adicional 21
Utilizar os programas de fritura sem óleo adicional 21
Utilizar a função de fermentação automática 22
Utilizar os programas de fermentação automática 23
Cozedura multi-fases 23
Pré-aquecer rapidamente o forno 24
Cozinhar por convecção 24
Seleccionar os acessórios 25
Grelhar 25
Combinar microondas e grelhador 26
Combinar microondas e convecção 26
Desligar o sinal sonoro 27
Bloquear o forno microondas para maior segurança 27
Guia de utensílios de cozinha 28
Guia de confecção de alimentos 29
Resolução de problemas e código de erro 38
Resolução de problemas 38
Código de erro 38
Características técnicas 39

informações de segurança

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

- Aviso; Perigo de incêndio
- Aviso; Superfície quente
- Aviso; Electricidade
- Aviso; Material explosivo
- NÃO tente fazer isto.
- NÃO toque.
- NÃO desmonte.
- Siga as instruções de forma rigorosa.
- Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
- Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
- Nota
- Importante

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 2 2013-12-16 10:45:58

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

⚠ AVISO
(Apenas função de microondas)

- **AVISO:** se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.
- **AVISO:** é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.
- **AVISO:** os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- **AVISO:** Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.
- **AVISO:** este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 3 2013-12-16 10:45:58

- O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.
- Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **AVISO:** quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
- **AVISO:** deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
- **AVISO:** os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir;
- Não limpe o aparelho com um jacto de água.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 4 2013-12-16 10:45:58

- Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.
- Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
- O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
- O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) – Opcional

- **AVISO:** quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **AVISO:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
- Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
- **AVISO:** para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
- **AVISO:** o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.
  As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
- A porta da superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
- Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 5 2013-12-16 10:45:58

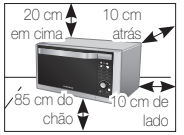
- este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
- Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.



1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.
2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado,

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 6 2013-12-16 10:45:59

deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

☛ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel rotativo de suporte (Apenas para modelos com prato giratório)

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.

2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxagúe e seque.

3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.

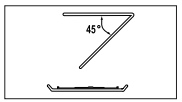
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

✎ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulada
- Impede a porta de fechar correctamente

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 7 2013-12-16 10:45:59

- **Limpe** a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.



Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo. (Apenas para modelos com unidade de aquecimento oscilante)

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações

- **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:
  - retire a ficha da tomada
  - contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo
- Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
  Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.
- Este forno microondas não se destina a uso comercial.
- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente autorizado da Samsung, mais próximo, para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

⚠ AVISO				
A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes na função do forno microondas.	✓	✓	✓	✓
Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 8 2013-12-16 10:46:00

Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 9 2013-12-16 10:46:13

⚠ ATENÇÃO				
Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
Não ligue o microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno microondas.)	✓		✓	
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

(1) porta (empenada)

(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 10 2013-12-16 10:46:15

(a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado ou partido.
(b) Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou suporte partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

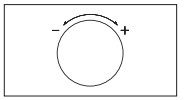
manual de consulta rápida

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno.
Carregue no botão **Microondas** ( ) .

2. Carregue no botão **Microondas** ( ) até o nível de potência adequado ser apresentado.

3. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** para a posição desejada.



4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ( ).

Resultado: inicia-se a cozedura.

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Se quiser adicionar mais 30 segundos.

Deixe os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ( ) para cada 30 segundos que pretende adicionar.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 11 2013-12-16 10:46:16

Se pretende descongelar alimentos.

1. Coloque os alimentos congelados no forno. Carregue no botão **Descongelação inteligente** ( ).

2. Seleccione a categoria do alimento carregando no botão **Descongelação inteligente** ( ), até a categoria do alimento ter sido seleccionada.

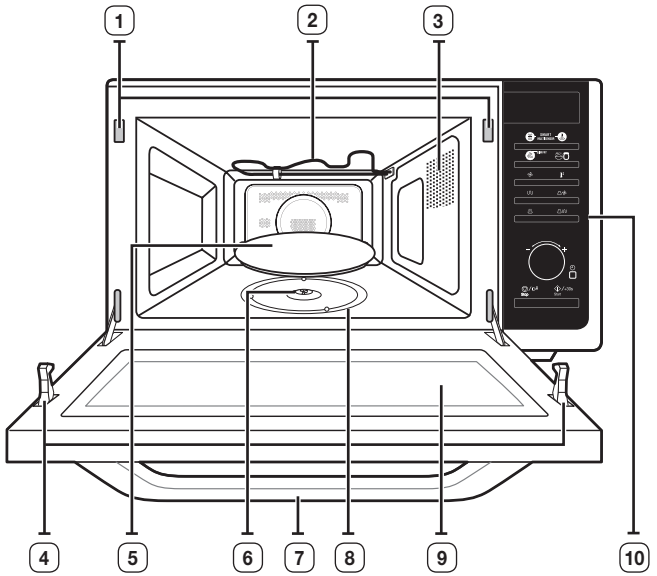
3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ( ).

Resultado: inicia-se a descongelação.

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

funções do forno

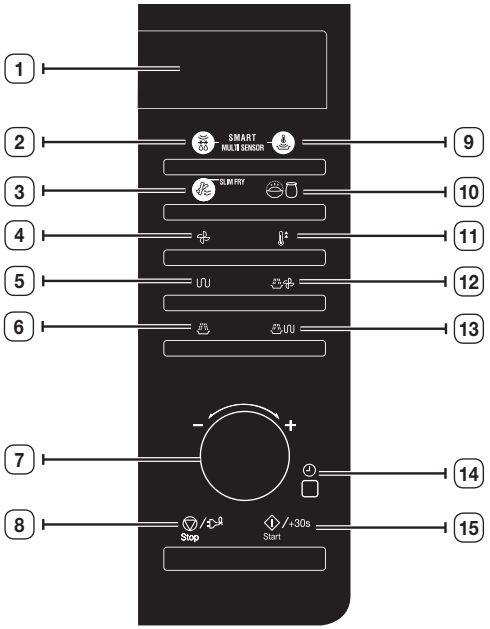
FORNO



1. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
2. RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO
3. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
4. TRINCOS DA PORTA
5. PRATO GIRATÓRIO
6. UNIÃO
7. PEGA DA PORTA
8. ANEL DE ROLETES
9. PORTA
10. PAINEL DE CONTROLO

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 12 2013-12-16 10:46:18

PAINEL DE CONTROLO

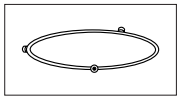


1. ECRÃ
2. BOTÃO DESCONGELAÇÃO INTELIGENTE
3. BOTÃO FRITURA SEM ÓLEO ADICIONAL
4. BOTÃO CONVECÇÃO
5. BOTÃO GRELHADOR
6. BOTÃO MICROONDAS
7. BOTÃO ROTATIVO (PESO/DOSE/TEMPO)
8. BOTÃO PARAR/ECO
9. BOTÃO COZEDURA INTELIGENTE
10. BOTÃO FERMENTAÇÃO
11. BOTÃO PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
12. BOTÃO MICROONDAS + CONVECÇÃO
13. BOTÃO MICROONDAS+GRELHADOR
14. BOTÃO ACERTAR RELÓGIO
15. BOTÃO INICIAR/+30s

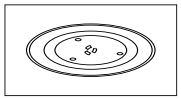
ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

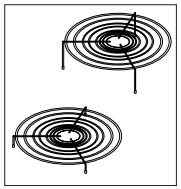
1. **Anel de roletes**, a colocar no centro do forno.
   Objectivo: o anel de roletes suporta o prato giratório.



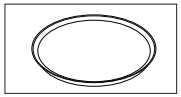
2. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.
   Objectivo: o prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



3. **Suporte superior, suporte inferior**, a colocar sobre o prato giratório.
   Objectivo: os suportes de metal podem ser utilizados para confeccionar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar-se um pequeno prato no prato giratório e um segundo prato no suporte. **Os suportes de metal podem ser utilizados para grelhar, na convecção e para cozinhar de modo combinado.**



4. **Prato de tostar**, só deve ser colocado no prato giratório.
   Objectivo: o prato de tostar é utilizado para tostar a superfície inferior dos alimentos utilizando os modos de cozedura combinados de microondas ou grelhador e para manter a massa de tartes e de pizas estaladiça.



MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 13 2013-12-16 10:46:19

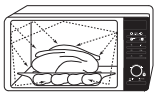
COMO FUNCIONA UM FORNO MICROONDAS

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.
Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha

1. As microondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.



2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.

3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

Enquanto o centro dos alimentos está a ser cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- Uma temperatura uniforme nos alimentos

VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Resolução de problemas” na página 38.

O forno deve ser ligado à tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada na parte superior da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (/+30s) e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (/+30s) o número de vezes adequado.

Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Nessa altura a água deve estar a ferver.

ACERTAR A HORA

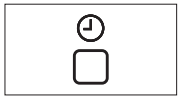
O forno microondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o aparelho, a indicação “:0”, “88:88” ou “12:00” aparece automaticamente no visor.
Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

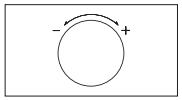
Função de poupança de energia automática
Se não seleccionar qualquer função enquanto o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com a especificação de paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio aparece passados 25 minutos. A luz do forno microondas apaga-se 5 minutos depois de a porta continuar aberta.

1. **Para apresentar a hora no...**
   Sistema de 24 horas
   Sistema de 12 horas
   Depois carregue uma ou duas vezes no botão **Relógio** ().

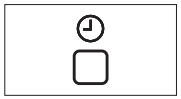


MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 14 2013-12-16 10:46:19

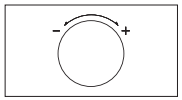
2. Rode o **botão rotativo** para acertar a hora.



3. Carregue no botão **Relógio** (🕘).

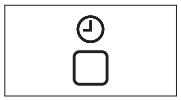


4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando for visualizada a hora certa, carregue no botão **Relógio** (🕘) para iniciar o relógio.

   Resultado: a hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.



COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas vazio.

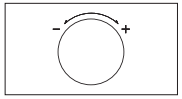
1. Carregue no botão **Microondas** (🍲).

   Resultado: São apresentadas as seguintes indicações: 🍲 (modo microondas)

2. Seleccione o nível de potência adequado carregando novamente no botão **Microondas** (🍲) até a potência de saída correspondente ser apresentada. Consulte a tabela de níveis de potência na página seguinte para obter mais informações.

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

   Resultado: o tempo de cozedura é visualizado.



4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

   Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar:

   - O forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro uma vez por minuto.

Se pretender saber o nível de potência actual da cavidade do forno, carregue uma vez no botão **Microondas** (🍲). Se pretender alterar o nível de potência durante a cozedura, carregue duas vezes ou mais no botão **Microondas** (🍲) para seleccionar o nível de potência desejado.

Início rápido:

Se pretender aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (900 W), também pode simplesmente carregar no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s) uma vez por cada 30 segundos do tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Saída
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAÇÃO	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado Nível de potência mais baixo	Diminuído Aumentado

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 15 2013-12-16 10:46:20

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

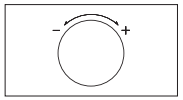
Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s) para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumentar o tempo de cozedura restante

Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, carregue uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s) para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Exemplo: Para adicionar três minutos, carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s) seis vezes.

Pode também aumentar/diminuir o tempo de cozedura rodando o botão rotativo.



- Para aumentar o tempo de cozedura, rode o botão rotativo para a direita
- Para diminuir o tempo de cozedura, rode o botão rotativo para a esquerda

INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

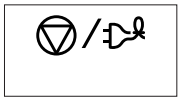
Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Temporariamente: abra a porta ou carregue uma vez no botão Parar. **Resultado:** a cozedura pára. Para prosseguir com a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).
Completamente	Completamente: carregue duas vezes no botão Parar. **Resultado:** a cozedura pára. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Parar/Eco** (/).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado.

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado. A condição normal é modo de espera activado e relógio visível quando o forno não está a ser utilizado.

- Carregue no botão **Parar/Eco** (/).
  Resultado: visor apagado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **Parar/Eco** (/) e a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.



UTILIZAR A FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO INTELIGENTE

A função de Descongelação Inteligente ( ) permite-lhe descongelar carne, aves, peixe, pão e fruta. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.

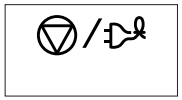
1. Carregue no botão **Descongelação inteligente** ( ).

2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar carregando no botão **Descongelação inteligente** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).
   Resultado:
   - Inicia-se a descongelação
   - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 16 2013-12-16 10:46:23

4. Carregue no botão **Parar/Eco** (⏚/⏻) para terminar a descongelação.



Resultado: quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função do forno microondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada "Descongelamento" na página 33 para obter mais informações.

UTILIZAR OS PROGRAMAS DE DESCONGELAÇÃO INTELIGENTE

A tabela seguinte apresenta 5 opções de Descongelação inteligente com sensor. Contém os intervalos de peso recomendado por item, os tempos de espera após a cozedura e as recomendações adequadas. Durante todo o tempo de cozedura, o visor mostra o período do sensor. Para o seu conforto, o processo de cozedura é controlado pelo sistema de sensor.
Utilize luvas para retirar os alimentos!

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min.)	Recomendações
1	Carne	200-1500	20-90	Coloque a carne no centro do prato giratório. Volte a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2	Aves	200-1500	20-90	Coloque as aves no centro do prato giratório. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços.
3	Peixe	200-1500	20-80	Coloque o peixe no centro do prato giratório. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe.
4	Pão	125-1000	10-60	Coloque o pão num pedaço de papel de cozinha e no centro do prato giratório. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno. Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes.
5	Fruta	100-600	5-20	Espalhe as frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é ideal para todos os tipos de fruta.

UTILIZAR A FUNÇÃO DE COZEDURA INTELIGENTE

As funções de **Cozedura inteligente** (♨) incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o ingrediente principal da dose, rodando o **botão rotativo**.

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos. Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

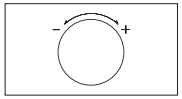
1. Carregue no botão **Cozedura inteligente** (♨).

2. Seleccione a categoria dos alimentos que vai cozinhar carregando no botão **Cozedura inteligente** (♨). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

- Carregue uma vez no botão Cozedura inteligente (♨): 1. Reaquecimento automático
- Carregue duas vezes no botão Cozedura inteligente (♨): 2. Cozedura automática

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 17 2013-12-16 10:46:24

3. Seleccione o alimento rodando o **botão rotativo**.



4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

UTILIZAR OS PROGRAMAS DE COZEDURA INTELIGENTE

A tabela seguinte apresenta 25 programas de Cozedura inteligente divididos em 2 categorias. Contém os intervalos de peso recomendado por item, os tempos de espera após a cozedura e as recomendações adequadas. Durante todo o tempo de cozedura, o visor mostra o período do sensor. Para o seu conforto, o processo de cozedura é controlado pelo sistema de sensor.

1. Reaquecimento automático

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
1-1	**Refeição pré-cozinhada** (fria)	300-500 g	2-3 min
	< Recomendações >		
	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente ou com uma tampa de plástico para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).		
1-2	**Água**	200-500 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Coloque a água numa chávena ou caneca de cerâmica. Reaqueça sem a tampa. Coloque no centro do prato giratório. Deixe-as em repouso dentro do forno. Mexa a água antes e depois do tempo de espera. Quando retirar a chávena, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).		
1-3	**Leite**	200-500 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Coloque o leite numa chávena ou caneca de cerâmica. Reaqueça sem a tampa. Coloque no centro do prato giratório. Deixe-as em repouso dentro do forno. Mexa a água antes e depois do tempo de espera. Quando retirar a chávena, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).		
1-4	**Bagel**	1-2 peças	-
	< Recomendações >		
	Corte-os ao meio horizontalmente. Coloque os bagels no suporte inferior.		
1-5	**Sopa** (fria)	200-500 g	2-3 min
	< Recomendações >		
	Deite numa tigela ou num prato de sopa fundo de cerâmica e cubra com uma tampa de plástico durante o aquecimento. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera.		
1-6	**Mini ravioli** (frios)	200-400 g	3 min
	< Recomendações >		
	Coloque os mini ravioli pré-cozinhados num prato de plástico próprio para microondas no meio do prato giratório. Perfure a película do alimento pré-cozinhado ou cubra o prato de plástico com película aderente para microondas. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera. Este programa é adequado para raviolis, assim como para macarronete com molho.		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 18 2013-12-16 10:46:25

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
1-7	**Piza congelada**	300-550 g	-
	< Recomendações >		
	Coloque a piza congelada no suporte inferior.		
1-8	**Frango congelado**	200-400 g	2 min
	< Recomendações >		
	Coloque as asas ou pequenas coxas de frango congeladas (pré-cozinhadas e condimentadas) no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.		
1-9	**Palitos de queijo congelados**	100-300 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Coloque os palitos de queijo congelados no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.		
1-10	**Fatias de piza congeladas**	100-300 g	-
	< Recomendações >		
	Coloque as fatias de piza congeladas no suporte inferior.		
1-11	**Lasanha congelada**	400-800 g	3-4 min
	< Recomendações >		
	Coloque a lasanha congelada num prato próprio para forno de tamanho adequado. Coloque o prato no suporte inferior.		
1-12	**Peixe congelado para fazer no forno**	400-800 g	3-4 min
	< Recomendações >		
	Coloque o peixe congelado para fazer no forno num prato próprio para forno de tamanho adequado. Coloque o prato no suporte inferior.		

2. Cozedura automática

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
2-1	**Pipocas**	80-100 g	-
	< Recomendações >		
	Utilize um milho apropriado para fazer pipocas no microondas. Siga as instruções do fabricante do alimento e coloque a embalagem no meio do prato giratório. Tenha cuidado quando retirar e abrir a embalagem quente.		
2-2	**Batatas com casca**	400-800 g	5 min
	< Recomendações >		
	Utilize batatas com 200 g cada. Perfure a pele e coloque no centro do prato giratório.		
2-3	**Bacon**	60-100 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Coloque o bacon no suporte inferior.		
2-4	**Filetes de peixe**	200-800 g	2 min
	< Recomendações >		
	Coloque os filetes de peixe no centro do suporte inferior.		
2-5	**Pedaços de frango**	200-800 g	2-3 min
	< Recomendações >		
	Unte os pedaços de frango com óleo e tempere-os com sal e pimenta. Coloque-os no centro do suporte inferior com a pele virada para cima.		
2-6	**Feijão-verde congelado**	200-600 g	2 min
	< Recomendações >		
	Coloque o feijão-verde congelado num prato de plástico próprio para microondas no centro do prato giratório.		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 19 2013-12-16 10:46:27

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
2-7	**Cenouras às rodelas**	100-400 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Lave as cenouras e corte-as em rodelas iguais. Coloque-as num recipiente de vidro. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de água e tape-as com uma tampa de plástico ou vidro.		
2-8	**Brócolos**	200-500 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Lave os brócolos e corte-os em pedaços iguais. Coloque-os num recipiente de vidro. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de água e tape-os com uma tampa de plástico ou vidro.		
2-9	**Couve-flor**	200-600 g	1-2 min
	< Recomendações >		
	Lave a couve-flor e corte-a em pedaços iguais. Coloque-a num recipiente de vidro. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de água e tape-a com uma tampa de plástico ou vidro.		
2-10	**Croissant**	150-300 g	-
	< Recomendações >		
	Coloque a massa do croissant no prato de tostar, no suporte inferior.		
2-11	**Bolachas**	90-150 g	-
	< Recomendações >		
	Coloque a massa das bolachas no prato de tostar, no suporte inferior.		
2-12	**Pãezinhos frescos**	200-400 g	-
	< Recomendações >		
	Coloque a massa dos pãezinhos frescos no prato de tostar, no suporte inferior.		

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
2-13	**Queques**	200-400 g	-
	< Recomendações >		
	Despeje a massa em formas de papel ou de silicone para queques. Coloque no prato de tostar, no suporte inferior.		

Instruções para cozedura inteligente

A Cozedura inteligente permite-lhe cozinhar os alimentos automaticamente através da detecção da temperatura da superfície durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos, a Cozedura inteligente determina o modo de cozedura através da detecção da temperatura dos alimentos ou da superfície dos recipientes.
- Pouco antes de a cozedura acabar, será iniciada a contagem decrescente do tempo restante de cozedura. Se for necessário, esta será a melhor altura para virar ou mexer os alimentos para uma cozedura uniforme.
- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a selecção dos recipientes e tampas adequados presentes nas tabelas deste manual.

Importante

- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a selecção dos recipientes adequados presentes nas tabelas deste manual.
- Não é aconselhável a utilização da funcionalidade cozedura com sensor automática numa operação de cozedura contínua, i.e. uma operação de cozedura imediatamente após outra.
- Instale o forno num local bem ventilado para um arrefecimento e circulação de ar adequados e para assegurar que o sensor funciona com precisão.
- Para evitar maus resultados, não utilize o sensor automático quando a temperatura ambiente estiver demasiado alta ou baixa.
- Mantenha sempre o interior do forno limpo. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Este forno foi concebido apenas para utilização doméstica.
- Para obter bons resultados de cozedura, os alimentos ou recipientes devem ser colocados no centro do tabuleiro de vidro.
- Para evitar maus resultados, os alimentos não devem ser cobertos com película aderente ou tampa, se tal não for indicado nas tabelas deste manual.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 20 2013-12-16 10:46:28

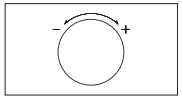
UTILIZAR A FUNÇÃO DE FRITURA SEM ÓLEO ADICIONAL

As dez funções de Fritura sem óleo adicional incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de Fritura sem óleo adicional carregando no botão SLIM FRY (Fritura sem óleo adicional). Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos. Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **SLIM FRY (Fritura sem óleo adicional)** (). (Consulte a tabela ao lado).

2. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.



3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ().

UTILIZAR OS PROGRAMAS DE FRITURA SEM ÓLEO ADICIONAL

A tabela seguinte apresenta os 10 programas automáticos de Fritura sem óleo adicional. Contém as quantidades, os tempos de espera e as recomendações apropriadas. Utilizará menos óleo quando comparado com a fritura numa fritadeira, mas obterá resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, resistência superior e energia de microondas.

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera	Recomendações
1	Batatas congeladas para fazer no forno	300-350 450-500	-	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar.)
2	Camarões congelados (panados)	200-250 300-350	-	Distribua os camarões congelados (panados) uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.
3	Nuggets de frango congelados	200-250 350-400	-	Distribua os nuggets de frango congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Vire-os depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não os virar).
4	Croquetes de batata congelados	200-250 300-350	-	Distribua os croquetes de batata congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.
5	Mini-crepes chineses congelados	200-250 350-400	-	Distribua os mini-crepes chineses congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.

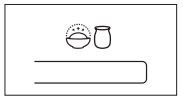
MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 21 2013-12-16 10:46:30

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera	Recomendações
6	**Batatas fritas caseiras**	300-350 450-500	1-2	Pré-aqueça o forno até 200 °C utilizando a função de pré-aquecimento rápido. Utilize batatas de consistência rija a média e lave-as. Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10x10 mm. Mergulhe-as em água fria (durante 30 min.). Seque-as com um pano, pese-as e tempere-as com 5 g de azeite. Distribua as batatas fritas caseiras uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar).
7	**Fatias de batata**	200-250 300-350 400-450	1-2	Lave batatas de tamanho normal e corte-as aos gomos. Tempere com azeite e condimentos. Coloque-as com a parte cortada virada para o prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior.
8	**Coxas**	200-250 300-350 400-450	1-2	Pré-aqueça com a função Grelhador durante 3 a 4 minutos. Pese as coxas e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em Start (Iniciar) para continuar.
9	**Curgetes às rodelas**	100-150 200-250	-	Pré-aqueça com a função Grelhador durante 3 a 4 minutos. Lave e corte as curgetes às rodelas. Tempere com 5 g de azeite e adicione condimentos. Coloque as rodelas uniformemente no prato de tostar e coloque o prato no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar.)
10	**Metades de maçã**	300-350 400-450	-	Lave e retire o caroço das maçãs (cada 150 g). Corte-as ao meio horizontalmente. Coloque as metades com a parte cortada virada para baixo no prato de tostar, adicione o recheio, por exemplo, passas ou amêndoas raladas. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhadas, sirva com gelado de baunilha.

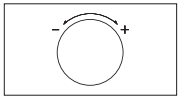
UTILIZAR A FUNÇÃO DE FERMENTAÇÃO AUTOMÁTICA

As cinco funções de fermentação automática incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de fermentação automática carregando no botão de fermentação automática. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

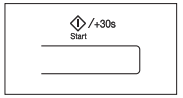
1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou duas vezes no botão **Fermentação automática** (). (Consulte a tabela na página seguinte.)



2. Seleccione o código do alimento rodando o **botão rotativo**.



3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ().



MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 22 2013-12-16 10:46:31

UTILIZAR OS PROGRAMAS DE FERMENTAÇÃO AUTOMÁTICA

A tabela seguinte apresenta opções de utilização do programa automático para levedar massa ou preparar iogurte.

Código		Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera	Recomendações
Levedura da massa	**1-1**	Massa para pizas	300-500	-	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com película aderente.
	1-2	Massa para bolos	500-800	-	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com película aderente.
	1-3	Massa para pão	600-900	-	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com película aderente.
Iogurte caseiro	**2-1**	Frascos pequenos	500	6 horas no frigorífico	Distribua 150 g de iogurte por 5 chávenas de cerâmica ou pequenos frascos de vidro uniformemente (30 g cada). Adicione 100 ml de leite a cada chávena. Utilize leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5% de gordura). Cubra cada chávena com película aderente e coloque-as em círculo no prato giratório.
	2-2	Tigela grande	500	6 horas no frigorífico	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Despeje uniformemente numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e coloque no prato giratório.

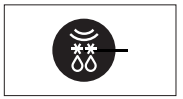
COZEDURA MULTI-FASES

O seu forno microondas pode ser programado para cozinhar alimentos em até três fases (a Convecção, Microondas + Convecção e o modo Pré-aquecimento rápido não podem ser utilizados na cozedura multi-fases). Exemplo: Pretende descongelar os alimentos sem ter de reprogramar o forno após cada fase. Deste modo, pode descongelar e cozinhar um frango de 1,8 kg em três fases:

- Descongelação
- Cozedura microondas durante 30 minutos
- Grelhador durante 15 minutos

O descongelamento tem de ser a primeira fase. Os modos combinação e grelhador só podem ser utilizados uma vez durante as duas fases restantes. Contudo, o modo microondas pode ser utilizado duas vezes (com dois níveis de potência diferentes).

1. Carregue no botão **Descongelação inteligente** ( ) .

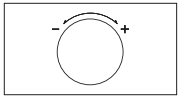


2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Descongelação inteligente** ( ).

3. Carregue no botão **Microondas** ( ).

4. Programe o nível de potência do microondas carregando no botão **Microondas** ( ) para seleccionar o **Nível de potência** adequado (450 W no exemplo).

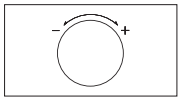
5. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. (30 minutos no exemplo).



6. Carregue no botão **Grelhador** ( ).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 23 2013-12-16 10:46:32

7. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. (15 minutos no exemplo).



8. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: cozedura no modo Start/+30s (Iniciar/+30s):

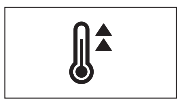
- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

PRÉ-AQUECER RAPIDAMENTE O FORNO

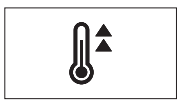
Para a cozedura por convecção, recomenda-se o pré-aquecimento do forno à temperatura adequada antes de colocar os alimentos no mesmo. Quando o forno atinge a temperatura desejada, esta é mantida durante aproximadamente 10 minutos; após o que se desliga automaticamente.
Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição correcta para o tipo de cozedura que pretende.

1. Carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** ( ).

Resultado: aparecem as seguintes indicações:
200 °C (temperatura)



2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Pré-aquecimento rápido** ( ) para programar a temperatura.
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: o forno é pré-aquecido à temperatura pretendida.

- Os tempos de apresentação são de 8 segundos para o modo de cozedura seleccionado e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência. Ex.) No modo de pré-aquecimento rápido a 200 °C

(apresentado durante 8 segundos)

(apresentado durante 2 segundos)

- Quando atinge a temperatura predefinida, o forno emite um sinal sonoro 6 vezes e a temperatura é mantida durante 10 minutos.
- Após 10 minutos, o sinal sonoro é repetido 4 vezes e o funcionamento é interrompido.

No caso de a temperatura interior ter atingido a temperatura predefinida, o forno emite um sinal sonoro 6 vezes quando a temperatura é atingida, e a temperatura predefinida é mantida durante 10 minutos.

Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** ( ).

COZINHAR POR CONVECÇÃO

O modo convecção permite-lhe cozinhar alimentos do mesmo modo que num forno tradicional. O modo microondas não é utilizado. Pode programar a temperatura, conforme necessário, num intervalo entre 40 °C e 200 °C em seis níveis predefinidos. O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

Se pretender pré-aquecer rapidamente o forno, consulte a página 24.

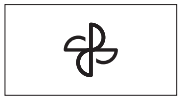
- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal e se o prato giratório se encontra na sua posição. Abra a porta e coloque o recipiente no suporte inferior sobre o prato giratório.

1. Carregue no botão **Convecção** ( ).

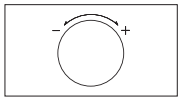
Resultado: aparecem as seguintes indicações:
( ) (modo de convecção)
200 °C (temperatura)

2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Convecção** ( ) para programar a temperatura.
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 24 2013-12-16 10:46:33

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.



4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: inicia-se a cozedura:

- Os tempos de apresentação são de 8 segundos para o tempo de cozedura predefinido e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência.
  Ex) 30 minutos de tempo de cozedura a 200 °C

(apresentado durante 8 segundos)

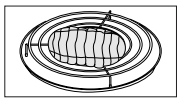
(apresentado durante 2 segundos)

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** ( ).

Tenha cuidado, a resistência do grelhador pode funcionar de forma intermitente enquanto o modo de convecção estiver a funcionar.

SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS



A cozedura por convecção tradicional não exige a utilização de utensílios de cozinha. No entanto, só deve utilizar utensílios de cozinha que utilizaria no seu forno habitual.

Normalmente, os recipientes próprios para microondas não são adequados para a cozedura por convecção; não utilize recipientes de plástico, chávenas de papel, toalhetes, etc.

Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (microondas e grelhador ou convecção), utilize apenas recipientes que sejam próprios para microondas e para o forno.

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 28.

GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas.

- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

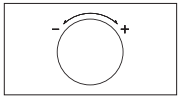
1. Abra a porta e coloque os alimentos no suporte.

2. Carregue no botão **Grelhador** ( ).

Resultado: aparecem as seguintes indicações:
 (modo de grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo para grelhar rodando o **botão rotativo**.



- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s).

Resultado: começa a grelhar.

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 25 2013-12-16 10:46:33

COMBINAR MICROONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos. Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.

1. Carregue no botão **Microondas+Grelhador** ( ).

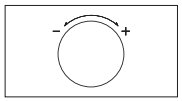
Resultado: aparecem as seguintes indicações:

	(modo combinado microondas e grelhador)
600 W	(potência de saída)

2. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **Microondas+Grelhador** ( ) até a potência de saída correspondente ser apresentada (300-600 W).

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.



- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** ( ).

Resultado:

- Inicia-se a cozedura combinada.
- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

COMBINAR MICROONDAS E CONVECÇÃO

A cozedura combinada utiliza a energia das microondas e o aquecimento da convecção. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das microondas está disponível de imediato.

Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

- Carnes e aves assadas
- Tartes e bolos
- Pratos com ovos e queijo

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos. Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
Pode cozinhar e tostar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou no suporte inferior que, por sua vez, deve ser colocado no prato giratório. Feche a porta.

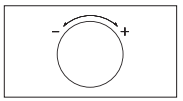
1. Carregue no botão **Microondas+Convecção** ( ).

Resultado: aparecem as seguintes indicações:

	(modo combinado microondas e convecção)
200 °C	(temperatura: muda para o modo de temperatura seguinte em 2 segundos)

2. Seleccione a temperatura carregando no botão **Microondas+Convecção** ( ).
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.



- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

4. Programe o nível de potência adequado carregando no botão **Microondas+Convecção** ( ) até a potência de saída correspondente ser apresentada (600, 450, 300, 180, 100 W).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 26 2013-12-16 10:46:34

5. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (/+30s).

Resultado:

- Inicia-se a cozedura combinada.
- O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o microondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura.
- Os tempos de apresentação são de 8 segundos para o tempo de cozedura predefinido e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência.
  Ex) 30 minutos de tempo de cozedura a 200 °C

(apresentado durante 8 segundos)

(apresentado durante 2 segundos)

- Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** ().

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** () e nos botões **Microondas+Grelhador** () em simultâneo durante 1 segundo.

Resultado:

- aparece a seguinte indicação:

- o forno não emite um sinal sonoro sempre que carrega num botão.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente no botão **Pré-aquecimento rápido** () e nos botões **Microondas+Grelhador** () em simultâneo durante 1 segundo.

Resultado:

- aparece a seguinte indicação:

- o forno volta a utilizar o sinal sonoro.

BLOQUEAR O FORNO MICROONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno microondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.

1. Carregue no botão **Grelhador** () e nos botões **Microondas+Convecção** () em simultâneo durante 3 segundos.

Resultado:

- o forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
- aparece a indicação "L" no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue novamente no botão **Grelhador** () e nos botões **Microondas+Convecção** () em simultâneo durante 3 segundos.

Resultado: pode utilizar o forno normalmente.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 27 2013-12-16 10:46:35

guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado **✓✗ : com cuidado** **✗ : não seguro**

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 28 2013-12-16 10:46:35

guia de confecção de alimentos

MICROONDAS

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno microondas. Em geral, pode cozinhar no forno microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados
Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão-verde	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de legumes frescos
Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante um tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno microondas (900 W).

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 29 2013-12-16 10:46:35

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves-de-bruxelas	250 g	6-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	4-4½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4-4½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5-5½	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5½-6	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Misto de cereais (arroz + grão)	250 g	900 W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	900 W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 30 2013-12-16 10:46:35

REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos
Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos
Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação.
Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera
Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no forno microondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 31 2013-12-16 10:46:35

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½	3	Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas.
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

LEITE PARA BEBÉS:

Coloque o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

OBSERVAÇÃO:

para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.

Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 32 2013-12-16 10:46:36

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W 1 min. a 1 min. e 10 seg.	30 a 40 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

DESCONGELAÇÃO

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire após metade do tempo, escorra o líquido e retire os "miúdos" o mais rápido possível. Verifique os alimentos ocasionalmente para garantir que estes não aquecem.
Se, durante o descongelamento, as partes mais pequenas ou finas do alimento congelado começarem a aquecer, pode revesti-las com tiras muito pequenas de folha de alumínio.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Costeletas de porco	250 g	7-8		

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 33 2013-12-16 10:46:36

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Aves				
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	14-15	15-60	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frango inteiro	1200 g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g	6-7	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Peixe inteiro	400 g	11-13		
Frutas				
Bagas	300 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cerca de 50 g)	2 pçs 4 pçs	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Tosta/sanduíche	250 g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	7-9		

GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:
Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados de forma uniforme. Este modelo disponibiliza três modos de combinação: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador
Utilize utensílios através dos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:
os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
Quando o modo combinado (microondas + grelhador) é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 34 2013-12-16 10:46:36

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 2-3 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar. Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3-4	2-3	Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.
Tomates no forno	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	6-8	-	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num pirex de vidro raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	5-7	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta havaiana (fiambre, ananás e fatias de queijo)	4 pçs (500 g)	300 W + Grelhador	6-8	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	10-12	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.
Batatas/ Legumes gratinados (frios)	450 g	450 W + Grelhador	10-12	-	Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pirex pequeno. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	9-11	8-10	Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador	21-23	20-22	Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	6-8	6-7	Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 35 2013-12-16 10:46:36

CONVECÇÃO

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno tradicional com ar quente.
A resistência de aquecimento e a ventoinha encontram-se na parede do fundo para fazer circular o ar quente. Este modo é suportado pela resistência de aquecimento superior.

Utensílios para cozinhar no modo de convecção:
Podem utilizar-se todos os utensílios próprios para um forno convencional, tabuleiros e formas – qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar por convecção:
Pode cozinhar todos os tipos de bolachas, scones, pãezinhos e bolos neste modo, bem como bolos com frutas, massa choux e soufflés.

MICROONDAS + CONVECÇÃO

Este modo combina a energia de microondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura, e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada.
Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

Utensílios para cozinhar com microondas + convecção:
Devem permitir que as microondas passem. Devem ser próprios para forno (como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal), semelhantes aos utensílios descritos em MO + Grelhador.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar por Microondas+Convecção:
Todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes, scones e pães.

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça a convecção à temperatura pretendida, com a função de pré-aquecimento automático. Utilize os níveis de potência e os tempos nesta tabela como orientação para cozinhar por convecção.
Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
PIZA					
Piza congelada (já cozinhada)	300-400 g	1º 300 W + 200 °C 2ª vez Conv. 180 °C	7-9	5-6	Coloque a piza no suporte inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 2-3 minutos.
MASSA					
Lasanha congelada	400 g	1º 450 W + 200 °C 2ª vez Conv. 200 °C	16-18	3-4	Coloque os alimentos num prato de pirex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e microondas). Coloque a massa congelada a gratinar no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
CARNE					
Rosbife/ Borrego assado (médio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Tempere o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprica. Coloque os alimentos no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10-15 minutos.
Frango assado	1000-1200 g	1º 450 W + 200 °C 2ª vez 450 W + Grelhador	20-22	21-23	Tempere o frango com óleo e condimentos. Primeiro, coloque o frango com o peito virado para baixo no suporte inferior e depois vire-o ao contrário. Deixe repousar durante 5 minutos.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 36 2013-12-16 10:46:36

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
PÃO					
Pãezinhos frescos	6 pçs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Coloque os pãezinhos em círculo no suporte inferior. Deixe repousar 2-3 minutos.
Pão de alho (frio, pré-cozido)	200 g (1 pç)	180 W + 200 °C	8-10	-	Coloque o cacete frio no papel vegetal no suporte inferior. Quando estiver cozido, deixe repousar durante 2-3 minutos.
BOLO					
Bolo de mármore (massa fresca)	500 g	Apenas 180 °C	38-43	-	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, rectangular e pequena (25 cm de comprimento). Coloque o bolo no suporte inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 5-10 minutos.
Bolos pequenos (massa fresca)	12 x 28 g	Apenas 160 °C	28-33	-	Despeje a massa fresca uniformemente em formas de papel e coloque-as no prato de tostar no suporte inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 5 minutos.
Biscoitos (massa fresca)	200-250 g	Apenas 200 °C	15-20	-	Coloque os croissants frios no papel vegetal no suporte inferior.
Bolo congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Coloque o bolo congelado directamente no suporte inferior. Após o descongelamento e o aquecimento, permanece por 15-20 minutos.

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)
Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM
Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS
Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 37 2013-12-16 10:46:36

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

É necessário algum tempo para se familiarizar com um novo aparelho. Se constatar algum dos problemas a seguir enumerados , experimente as soluções apresentadas. Podem poupar-lhe tempo e a inconveniência de um pedido de assistência desnecessário.

As ocorrências seguintes são normais:

- Condensação no interior do forno
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação

Os alimentos não estão cozinhados

- Programou correctamente o temporizador e carregou no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** (Start/+30s)?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço autorizado de apoio ao cliente da Samsung mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar alguma interferência, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro desaparecem por completo passados 10 minutos de funcionamento.
  Para remover o mau cheiro mais rapidamente, coloque sumo de limão no compartimento do forno microondas antes de o utilizar.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG. Tenha as seguintes informações à mão;

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERRO

A mensagem “E-24” indica

- A mensagem “E-24” é automaticamente activada antes do sobreaquecimento do forno microondas. Se a mensagem “E-24” for activada, carregue na tecla “Parar/Eco” para utilizar o modo de inicialização.

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 38 2013-12-16 10:46:36

características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MC32F606TCT
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1500 W
Convecção (resistência de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência de saída	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A)	
Exterior	523 x 506 x 309 mm
Cavidade do forno	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Peso	
Líquido	20,0 kg aprox.

NOTAS

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 39 2013-12-16 10:46:36

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

MC32F606TCT_EC_DE68-04174L-02_PT.indd 40 2013-12-16 10:46:37